



RESTAURANT
KLOSTERSTÜBCHEN

Sonntagsbraten wie bei Oma

Ein Klassiker der Erinnerungen weckt

Sunday roast just like grandma used to make... | A classic that brings back memories

Unser Sonntagsbraten verbindet echte Tradition mit zeitgemäßer Küche. Langsam geschmort, mit Sorgfalt zubereitet und handwerklich vollendet. Vertraute Aromen von früher treffen auf eine moderne Veredelung.

Our Sunday roast combines genuine tradition with contemporary cuisine. Slow-cooked, carefully prepared and expertly finished. Familiar flavours from the past meet modern refinement.

Unsere Aperitif Empfehlung zum Sonntagsbraten

Our aperitif recommendation for Sunday roast

Hausgemachter Apfel-Thymian-Spritz
Homemade apple and thyme spritz

0,2 l | € 10,00

Eisgekühlter Klostersecco | Apfelsaft | Zitrone | geflämmt Thymian

Ice-cold Klostersecco | apple juice | lemon | flambéed thyme

Rinderkraftbrühe mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen

Beef consommé with herb-flavoured pancake strips

€ 11,00

Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind

Portwein-Schalotten-Sauce | Thymianschaum | glasiertes Marktgemüse | sautiertes Ackergold

Braised shoulder of pasture-raised beef

port wine and shallot sauce | thyme foam | glazed market vegetables | sautéed Ackergold potatoes

€ 33,50 pro Person | € 33,50 pro person

Herrencreme mit Sauerkirschragout

Herrencreme with sour cherry ragout

€ 12,00

3-Gang Traditionsmenü mit Suppe € 52,00 pro Person

3-course traditional menu 52,00€ per person

Genießen Sie zu unseren Traditionsgerichten ein hausgebrautes

Enjoy our traditional dishes with a home-brewed

Marienfelder Klosterbräu Dunkel

0,3 l | € 4,60

0,5 l | € 6,00

Für eine Person servieren wir unseren Sonntagsbraten klassisch angerichtet. Ab 2 Personen bringen wir ihn im Gusseisentopf direkt an den Tisch, zum gemeinsamen Teilen, Genießen und ein Stück Sonntag wie früher erleben. Damit ein Stück Sonntag bleibt, geben wir Ihnen unser Rezept gerne mit nach Hause.

For one person, we serve our Sunday roast in the classic style. For two or more people, we bring it to the table in a cast-iron pot for everyone to share, enjoy and experience a piece of Sunday as it used to be. To ensure that a piece of Sunday remains, we are happy to give you our recipe to take home with you.